

APÍCOLA



TARRAGONINA

SCCL

Pol. Ind. Pla de Solans, Nau-8.
Tel.: 977-49.02.18/FAX:977-49.06.43

43519 El Perelló (Tarragona).
e-mail: laboratoriapicola0595@gmail.com

LABORATORI

Registrat amb núm. 0595

IDENTIFICACIÓ MOSTRA.

Ref. Mostra Laboratori	FTS201119-001
Client / Productor / RSI	"MEL DE L'AVI LLUÍS" / 23-04324/CAT 23.02602-T
Data recol·lecció / Producció	Collita 2020. Estiu 2020.
Lot	BO-29 / BO-30 / BO-31 / BO-32
Denominació/Varietat/Tipus	"BOSC" / "MELAT DE BOSC"
Data Entrada	Agost / Setembre / Octubre / Novembre de 2020
Data Validació	19/11/2020

**MEL DE BOSC / MEL DE MELADA
FITXA TÈCNICA:**

1.- CARACTERÍSTIQUES SENSORIALS GENERALS:

Aspecte visual (Color i reflexos)	Color AMBRE A AMBRE FOSC (84-150 mm pFund). Més fosca amb major contingut en sals Minerals, però sempre per sobre de 85-90 mm. Amb reflexos grisosos al menisc i amb una superfície molt brillant.
Aroma	Aroma característica a malt o infusió de malta (ordi torrat), balsàmica poc marcada, però clarament perceptible tant per via nasal com retronassal, on augmenta clarament i més patent.
Gust / Sensacions en boca.	En boca, amb clars components salats, que emmascaren la dolçor de la mel, amb records a fruits secs torrats i a bàlsam.
Tacte / Cristal·lització	Líquid, viscos. És una mel fluïda pràcticament sense tendència a la cristal·lització si és pura.

2.- ORÍGEN BOTÀNIC / REPRESENTACIÓ POLÍNICA DE REFERÈNCIA.

Genèric. V_{min} (valor mínim estàndard)	Anàlisi Laboratori (mitjana assajos). Valor:
NO. Generalment hi apareixen pòl·lens d'espècies de floracions anteriors o simultànies, però amb molt baixa presència. Si que hi poden aparèixer restes d'espores, fongs i algues microscòpiques al sediment. L'índex de Melada HDE/P + la CE + sensorial són els paràmetres que determinen aquesta varietat. (CE > 0,800ms/cm (FQ).	HDE: 0,18 – 0,22

Laboratori físico-químic d'anàlitiques de mels. Número de registre 0595

Inscrit a la Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries del DARP.

3.- ESPECTRE POLÍNIC OBSERVAT. ESPÈCIES ACOMPANYANTS / SECUNDÀRIES: NO

4.- COMPOSICIÓ FÍSICOQUÍMICA:

Paràmetre	Rang -R- / Límit (L)	Anàlisi (Mitjana lots)
Color (mm pFund).	R = 84-150	Compleix (115 mm)
Humitat Real (% d'H ₂ O a 20°C)	< 18,50 %	Compleix (17.20 %)
Monosacàrids (Fr. + Gl), %	>45%	Compleix (~ 62-65 %)
Sacarosa, %	<5%	Correcte
Conductivitat elèctrica (mS/cm)	> 0, 8	0,901 mS/cm
Acidesa Lliure + Lact. (meq/kg)	L < 50	Compleix
HMF (mg/kg = ppm)	L > 40 mg (30 mg en envasar)	Compleix (1,94 – 6,68 mg)
Diastassa (Un. Schade)	L > 8	Compleix

Paràmetres de mesura segons Directiva 110/2001 CE, RD 1049/2003 a Espanya.

5.- ANÀLISI MICROBIOLÒGIC.

Aeròbils mesòfils, a 31°C	Màxim 10.000 u.f.c / g
Coliformes, a 30°C	Absència / 0,1 g
<i>Escherichia coli</i>	Absència
<i>Salmonellaspp.</i>	Absència / 30 g.
<i>Staphylococcus aureus</i>	Absència / 0,1 g.
Fongs i Llevats.	Màxim 300 u.f.c. / g.

6.- OGM'S (GMO).

- Per la seva composició i origen botànic, **no conté Organismes Genèticament Modificats.**
- No s'han detectat pò·l·lens d'espècies conreades de tipus transgènic (Blat de Moro, principalment, Colza i Cotó) localitzat en l'anàlisi melis palinològic, com a elements potencialment intrusius o susceptibles de ser-ho.

7.- INFORMACIÓ RESPECTE AL·LÈRGENS.

- **No conté al·lèrgens**, segons llistat d'ingredients de l'**Annex III bis** segons **Directiva 2007/68/CE.**

8.- INFORMACIÓ RESPECTE A GLUTEN.

- Producte lliure de **Gluten.**

Segell i Signatura del tècnic

El Perelló, a 19 de novembre de 2020.

Laboratori físico-químico d'anàlisis de melis. Número de registre 0595

Inscrit a la Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries del DARP.